

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Marcello's**

Adresse Rådhusørvet 2-4

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 36411228

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | |
| Andet | |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder |
|----------|---|
| 1 | Ingen anmærkninger |
| 2 | Indskærpelse |
| 3 | Påbud, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

| Kontroltype og -aktivitet | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 06-10-2025 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 12-02-2025 | |
| Dato 18-12-2024 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 05-07-2024 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen er udført i både pizzaområde og cafeområde.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer både med og

uden temperaturkrav på køl samt opbevaring af øvrige

fødevarer i både pizza- og cafeområde. Der forefindes varmt

vand, sæbe og engangsftørring for hygiejnisk vask og tørring

af hænder i begge køkkener. Set funktionsdygtigt

indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af inventar, gulv og vægge i

produktionsområde, lagerområde samt i kølerum i både pizza-

og cafeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling

for de seneste 7 måneder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk